42e Année — N° 37 13 Septembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — La question des vins dits : anormaux ; — La vraie valeur du blé ; — Un cartel des phosphates nord-africains ? ; — Nouvelles des vignobles et cours des vins.
E. Hugues..... Vinification des vendanges défectueuses.
J. Fichet..... Régime des alcools de bouche et d'industrie.
G. Pigouche..... Culture intensive de la vigne.
N°..... Contrat type de vente des vins.
Bibliographie..... La culture du Pyrèthre, par le Professeur Juillet. — Les habitants de la ruche, par P. Lemaire. — L'Installation du Jardin, par Roger Lequertier. — Manuel de Tonnellerie, par Raymond Brunet.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La question des vins dits : anormaux

Qui produit le vin ?
La Vigne ou les Chimistes ?

L'enquête organisée par le Ministère de l'Agriculture sur la question des vins dits : *anormaux*, se poursuit dans toutes les régions viticoles.

Qu'en sortira-t-il ? un peu plus de confusion ?

Il est des mesures qui, séduisantes au premier abord, peuvent constituer des « armes à deux tranchants ». Il est dangereux de se laisser hypnotiser par des formules sonores, sans réfléchir aux embûches qu'elles recèlent parfois dans leurs flancs.

Que propose-t-on ? D'exclure du marché une certaine catégorie de vins, non pas des vins malades ou falsifiés, mais des vins absolument naturels ; et c'est cela qui paraît grave, car lorsque l'on entre dans une telle voie, il est difficile de prévoir où l'on s'arrêtera.

Il y aurait, dans ce système, des « vins de seconde zone », qui ne pourraient aller qu'à la distillerie ou à la vinaigrerie.

L'adoption d'un tel projet comporterait, nécessairement, une modification de la définition légale du vin.

A la définition si naturelle, si simple et si claire des lois de 1889 et de 1905 (1) :

« **Le vin est le produit de la fermentation du raisin frais** »...

il en faudrait substituer une autre qui, sinon dans les termes, au moins dans le fond, serait la suivante :

« **Le vin est un produit (naturel ?) dont la composition sera fixée d'avance par les chimistes...** »

Si l'on veut bien y réfléchir, on verra que nous n'exagérons ien... et c'est formidable !

*
* *

Il faut étudier le problème sous tous ses aspects.

Supposez une récolte faite dans de mauvaises conditions : par la pluie, sous des inondations, comme cela s'est vu dans les plaines méridionales, où il a fallu parfois vendanger *sur des planches* et ramasser, faute de mieux, des raisins couverts de boue et plus ou moins altérés.... Supposez que, cette année même, le mauvais temps continue à sévir dans le Centre, l'Est et l'Ouest de la France, que le raisin y mûrisse mal et soit atteint de pourriture grise.... Supposez des vignes infectées de Cochylis et qu'il serait nécessaire, pour ne pas tout perdre, de vendanger avant complète maturité.... Supposez des vignes grêlées..., etc.

Vous pourriez voir, suivant l'un ou l'autre de ces cas, soit tous les vins des plaines méridionales, soit tous ceux des autres régions déclarés *anormaux* !

Et, dans de telles circonstances, vous voudriez empêcher des dizaines de milliers de viticulteurs de vendre leurs vins au mieux de leur intérêt ? Ils ne se laisseraient pas faire, pas plus ceux du Midi que ceux du Nord !

Et s'il doit en être ainsi, pourquoi de nouvelles lois que l'on ne pourrait pas appliquer alors justement que, portant sur d'énormes quantités de vins, elles joueraient en plein ?

---

(1) Mises au point par le Règlement d'administration publique du 19 août 1921.

*
* *

Autre chose. — A moins d'interdire la fabrication, la circulation et l'emploi de tous produits œnologiques, il n'y aura jamais de vins anormaux dans les chais des viticulteurs *habiles*. Des chimistes non officiels se chargeront de corriger les moûts et de les adapter à la formule officielle. Suivant le cas, on emploiera du *sucre*, — ou de l'*acide tartrique*, — on y joindra, s'il y a lieu, du *tannin*, — du *plâtre*, — du *sel*,.... etc., voire même de la *farine de moutarde* si la cuvaison a eu lieu dans un récipient moisi.... Et tous ces ingrédients réunis feront un « vin normal ».

Tandis que resterait « anormal » devant la justice œnologique, tel vin d'un cru réputé des Corbières, du Roussillon, de la Gironde, dont une attaque de cochylis aurait altéré les raisins ; — « anormal » aussi tel petit vin clairet, pur jus de la vigne, mais auquel il manquerait un quart de degré d'alcool pour répondre à la formule officielle !

N'y a-t-il pas là, quoiqu'on en veuille dire, un gros danger pour tous les viticulteurs qui ont la coutume de faire honnêtement leur vin, c'est-à-dire pour l'immense majorité des propriétaires ?

*
* *

La Vigne produit du Vin.

Ce vin est plus ou moins coloré, plus ou moins riche en alcool, plus ou moins parfumé. Mais en vertu de quel principe tel ou tel de ses produits serait-il qualifié d'anormal ?

Le *législateur*, il est vrai, pourrait interdire la vente des vins ne répondant pas aux formules édictées par les chimistes. C'est ce qu'on appelait autrefois, « *le fait du Prince* ». Ne nous attardons pas à cette hypothèse invraisemblable, et cherchons, pour éviter les crises viticoles, des solutions plus normales.

*
* *

Les propositions de la Commission interministérielle de la Viticulture ont provoqué, au cours du mois d'août, diverses protestations, parmi lesquelles les suivantes :

Le Conseil général du Loir-et-Cher,

Considérant que la motion présentée dans ses séances du 11 et 12 juin dernier par la commission interministérielle de la viticulture et ainsi conçue :

« Ne peuvent être considérés comme vins propres à la consommation :

1° Les vins ne possédant pas une richesse alcoolique acquise ou en puissance de 6 degré 5 ».

Est contraire à la définition du vin telle qu'elle est faite par la loi du 1er août 1905;

Considérant que les vins de nos régions peuvent dans certaines années contenir moins de 6 degrés 5 d'alcool tout en restant parfaitement constitués, de bonne tenue et propres à la consommation,

Proteste énergiquement contre la dite motion et demande instamment le maintien pur et simple de la législation actuelle;

Demande que la Confédération des vignerons du Centre et de l'Ouest soit représentée à la commission interministérielle, au même titre que la Confédération générale des vignerons du Midi.

Demande également qu'à la faculté de chaptalisation les vignerons ajoutent celle de viner leurs moûts, sous le contrôle de l'administration des contributions indirectes, avec l'alcool de leur vin ou de ses résidus, sans pouvoir en aucun cas relever le vin traité de plus de 2 degrés.

Ce vœu a été adopté *à l'unanimité.*

Dans une réunion tenue à Nancy, les vignerons des départements de Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges et Meuse, ont adopté un vœu protestant contre toute mesure portant atteinte à la liberté et à l'égalité des producteurs, repoussant toute proposition de contingentement et de limitation du degré alcoolique du vin.

*
* *

— Diverses régions se plaignent de n'avoir pas de représentants à la *Commission interministérielle de la Viticulture*, notamment : la C. G. V. du Centre et de l'Ouest ; — la C. V. du Sud-Ouest, — l'Algérie. Il y a là, assurément, des groupements dont les intérêts sont assez importants pour mériter une représentation ; on ne saurait la leur refuser à l'avenir.

— La nouvelle Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest va tenir son premier Congrès à Tours, le 12 septembre. Nous en dirons le résultat.

La vraie valeur du Blé

L'Echo du Sol, journal fondé par M. Jean Durand, notre actuel Ministre de l'Agriculture, a publié dans son numéro du 22 août, en caractère gras, l'appel suivant :

Agriculteurs,

Le blé étranger vaut 138 francs. Le Gouvernement, sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, a rétabli les 14 francs de droit par quintal.

S'il fallait acheter du blé étranger on le payerait donc 152 francs.

Agriculteurs, quand vous vendez votre blé tenez compte de ce prix mondial.

Rappelez-vous que vous payez le charbon, vos vêtements, vos engrais au prix mondial, majoré par des droits bien plus forts que ceux qui vous protègent.

Vous êtes les maîtres de l'heure. Si le blé baisse, si son prix n'est pas rémunérateur, ce n'est qu'à vous que vous devrez vous en prendre. — Vendez votre production à sa valeur vraie.

On ne saurait mieux dire.

Un cartel des phosphates nord-africains ?

Nous lisons dans un grand journal parisien :

« La constitution d'un cartel des Sociétés phosphatières de l'Afrique du Nord paraît être en voie de réalisation prochaine. Il n'est pas douteux qu'une telle entente aura des répercussions heureuses et que l'avenir de l'importante industrie des phosphates s'annonce ainsi sous les meilleurs auspices ».

Répercussions heureuses ? Pour les actionnaires de ces Sociétés peut-être ; mais pour les agriculteurs ?

Apprêtons-nous à payer de plus en plus cher les phosphates et, par répercussion, les superphosphates dont l'emploi est devenu si important.

Nouvelles des vignobles et cours des vins

Suite à notre enquête sur la situation des vignobles :

Côte-d'Or. — « En réponse à votre lettre me demandant des renseignements sur l'état de la vigne en Côte-d'Or, je puis vous faire connaître après une rapide enquête que la récolte en vins fins sera certainement inférieure à l'an dernier du fait de la Cochylis et de l'Eudémis, et aussi du fait de l'Oïdium ; ainsi de Volnay on me sigale une récolte diminuée de 50 o/o par rapport à 1924, du fait de la Cochylis ; — de Monthelie une récolte diminuée du fait des vers ; — de Pommard 50 o/o de moins du fait de l'Eudémis et de l'Oïdium ; — de Beaune 1/3 en moins du fait des vers ; — d'Aloxe-Corton une récolte légèrement diminuée ; — de Ste-Marie-la-Blanche, région de vins ordinaires 1/3 en moins du fait de la Cochylis ; — d'Arsenant (vins ordinaires), 50 o/o en Gamays, mais presque autant en Aligotés. On craint de nombreux déchets du fait des vers. Le beau temps fait défaut à tel point que certains parlent déjà de désacidification ; mais le soleil peut encore tout arranger ».

Charente-Inférieure. — « En Charente-Inférieure, aussitôt après la floraison, la récolte, tout en s'annonçant comme moins bonne que celle de 1924, paraissait devoir être passable, mais, depuis ce moment-là, nous avons eu des invasions successives de cochylis, d'eudémis et à peu près de toutes les maladies cryptogamiques si bien que dans certains vignobles, il ne reste

plus rien. Les Folles surtout ont été très touchées et, dans beaucoup d'endroits, il ne sera même pas nécessaire d'y faire passer les vendangeurs.

Seules, les vignes de Colombard et de St-Emilion ont encore quelques raisins, mais elles sont elles aussi plus ou moins atteintes. L'oïdium, principalement, s'y est montré d'une virulence extrême.

En résumé, la récolte sera dans cette région nettement déficitaire et, pour peu que le temps soit défavorable, elle pourrait être nulle.

Dans tous les cas, les vendanges seront tardives et, à moins que le mois d'octobre ne nous amène une température exceptionnellement favorable...»

A. N.

— La hausse continue sur tous nos marchés; on s'en rendra compte en examinant les cotes inscrites à notre Bulletin Commercial.

A Montpellier, mardi, divers courtiers offraient le prix de 8 fr. le degré pour les vins nouveaux dès leur décuvaison, sans tenir compte de leur degré probable.

— Fait nouveau : des courtiers allemands circulent dans la région, achetant des *raisins* sur souches, pour les expédier en Allemagne. Ils ne prennent que des récoltes de *très belle qualité*, mais les paient bien.

Exemple : une vigne de 22.000 pieds, sise à Clermont l'Hérault (Chasselas, Aramon et Grenache), a été vendue en bloc : 40.000 francs, récolte aux frais des acheteurs.

— La cave coopérative de Marsillargues (qui opère sur plus de 100.000 hectos de vins), vient de vendre le marc à provenir de la récolte de ses adhérents, à raison de 20 francs les 100 kilos.

L. Degrully.

VINIFICATION DES VENDANGES DÉFECTUEUSES

Les vendanges ont subi cette année les atteintes sérieuses des agents les plus divers (accidents météoriques, insectes, maladies cryptogamiques) qui vont diminuer notablement la récolte et sont susceptibles d'amoindrir la qualité du vin.

Les conséquences nuisibles de ces accidents et attaques peuvent être atténuées cependant, en apportant à la vinification des soins appropriés.

Le vin se conserve généralement bien. Mais il faut pour cela que ses éléments soient associés de façon à constituer un milieu rebelle à toute maladie. Ces conditions se trouvent réunies lorsqu'il provient de raisins mûrs et de belle qualité. Il suffit, dans ce cas, d'assurer la régularité de la fermentation pour obtenir un bon produit. Avec des vendanges défectueuses des traitements sont souvent nécessaires pour rétablir cet équilibre, aussi

est-il absolument indispensable d'apporter toute son attention à leur vinification.

Notre but est de résumer, dans cette note, les soins spéciaux et les traitements divers auxquels le vigneron doit avoir recours lorsqu'il s'agit de vinifier des vendanges sérieusement endommagées. S'il n'est pas toujours possible d'obtenir des vins rigoureusement parfaits, ces soins contribueront toutefois à améliorer des produits, d'autant plus appréciés, que la récolte aura été réduite par l'intensité du mal.

Il est bien entendu qu'il vaut mieux prévenir que guérir. Attendre que la vinification soit terminée pour corriger ensuite le vin fait, c'est courir le risque de ne pas atteindre le but que l'on se propose.

* * *

On peut former deux groupes des causes qui, agissant défavorablement sur la constitution des raisins, sont susceptibles d'apporter des modifications dans la composition du vin :

1° Les accidents météoriques ;
2° Les insectes et maladies cryptogamiques.

1° Accidents météoriques

Vendanges grêlées. — Les effets de la grêle sur la composition chimique des vins sont différents suivant l'intensité de l'orage qui a éprouvé la vendanges, l'état de maturité des fruits au moment de la chute des grêlons, et les conditions atmosphériques qui suivent la chute de la grêle.

Lorsqu'un beau temps favorise la maturation des raisins, les grains blessés se dessèchent. Au moment de la cueillette, la vendange est composée de grains sains, de grains à maturité incomplète et de grains secs, ces derniers d'autant plus nombreux que l'orage a été plus violent. Mais, si après l'orage à grêle le sol reste détrempé et l'humidité persiste, on constate sur les raisins le développement de moisissures diverses modifiant plus défavorablement encore la composition des vins obtenus.

En 1909 (1), nous avons rendu compte dans cette revue des essais effectués au Laboratoire de la Station Œnologique de l'Hérault, dans le but de rechercher les modifications occasionnées par les blessures de la grêle dans la composition des raisins et des vins.

A la suite de ce travail, voici les conseils que nous avions indiqués à propos de la vinification des vendanges grêlées : La vinification en blanc de ces vendanges sera toujours préférable lorsque l'organisation de la cave et les circonstances le permettront. Dans le cas contraire, le triage avec élimination des parties atteintes, ou mieux encore l'égrappage de la vendange qui séparera automatiquement les parties altérées, sont des opérations qu'il conviendra d'effectuer.

Pour obtenir une bonne fermentation, il sera nécessaire d'employer des pieds de cuve préparés avec des raisins sains, et de sulfiter la vendange à la dose de 10 grammes d'acide sulfureux par hectolitre.

La durée du cuvage, si on vinifie en rouge, devra être courte et le vin sera aéré pendant le décuvage. Le premier soutirage après la décuvaison sera fait de bonne heure. Enfin, il conviendra aussi de soutirer, à plusieurs

(1) *Progrès Agricole*, 16 mai 1909, n° 20.

reprises, les vins de vendanges grêlées en leur faisant absorber chaque fois 2 à 3 grammes d'acide sulfureux par hectolitre, c'est-à-dire en les entonnant en récipients méchés à 1 gramme ou 1 gr. 5 de soufre et en faisant arriver le vin en pluie par le haut du récipient.

Malgré ces traitements, il n'est pas toujours possible d'obtenir des vins totalement exempts d'un goût particulier, bien connu sous le nom de « goût de grêle », attribuable à la nature des matériaux formés dans les tissus cicatriciels à la suite des blessures des grêlons. On arrivera toutefois à atténuer notablement ce goût défectueux en suivant nos conseils.

Raisins desséchés. — Quelle que soit leur origine (insolation, vignes fortement éprouvées par la sécheresse) lorsque la proportion de raisins desséchés est importante, la masse de marc qui constitue la vendange se trouve plus forte. Les vins obtenus sont durs, âpres, parfois amers.

Si les effets de la chaleur se sont faits sentir sur des vignes poussant dans un sol suffisamment pourvu d'eau, le raisin souffre généralement peu, et continue à mûrir. Il se produit dans le grain une concentration naturelle des éléments qu'il contient. Le moût est riche en sucre.

Mais, si l'eau est assez rare pour que la végétation soit impossible, comme le fait s'est produit cette année dans de nombreux coteaux, le raisin s'arrête dans son évolution et c'est alors un fruit mal mûri, riche en acides et peu sucré.

Les mêmes traitements que nous avons donnés au sujet de la vinification des vendanges grêlées sont applicables a des vendanges contenant une proportion assez forte de raisins desséchés. Elles apportent aussi une forte proportion de râfles et des produits mal connus de subérification et d'oxydation.

Vendanges limonées. — Le cas peut malheureusement se produire que des pluies torrentielles, survenant a la veille des vendanges, occasionnent l'inondation de parcelles de vignes. La récolte est alors fortement compromise au point de vue quantité et qualité.

Suivant la composition du limon (limon siliceux, argileux ou calcaire) déposé sur les fruits, les altérations des vendanges atteintes sont différentes.

Au point de vue chimique, le sable influe peu sur le vin, il se dépose dans les lies. L'argile apporte un goût terreux et retarde la limpidité. Le calcaire détruit l'acidité et atténue fortement la couleur. Le fer provoque la casse.

Au point de vue biologique, les vendanges boueuses sont souillées de nombreux germes de toutes sortes, et les vins obtenus sujets à des altérations microbiennes fréquentes.

Pour produire des vins, sinon parfaits, mais suffisamment bien constitués, il est préférable de vinifier en blanc les raisins inondés.

Pour cela, immédiatement après le foulage, la vendange est portée au pressoir ; les jus de goutte et de pressé réunis sont sulfités fortement, à la dose de 20 grammes d'acide sulfureux par hecto, puis débourbés.

Il est utile de rétablir l'acidité du moût, qui fait le plus souvent défaut, à la dose normale de 8 grammes d'acidité tartrique par litre. Après quoi, la fermentation est établie avec addition de levures cultivées.

Dès qu'elle est terminée, on procède à un soutirage pour éliminer les grosses lies. Le vin demande ensuite à être surveillé attentivement et soutiré fréquemment avec addition d'acide sulfureux.

2° Insectes et Cryptogames

Vendanges cochylisées et eudémisées. — Les vins obtenus avec les vendanges attaquées par ces insectes possèdent parfois un goût d'amertume particulier que l'on attribue aux déjection sapportées par les vers.

Ce sont surtout les raisins atteints tardivement, lorsque le fruit approche de la maturité qui donnent des vins mal constitués et de conservation difficile.

Si après l'attaque, le temps est sec, les grains piqués se dessèchent en partie, le sucre se concentre dans le grain et l'on obtient dans ce cas des vins à la fois riches en alcool et en acides possédant un extrait sec élevé.

Mais lorsque le temps est pluvieux ou seulement humide, les moisissures ne tardent pas à envahir le fruit. On se trouve alors en présence de vendanges atteintes par la cochylis et la pourriture grise.

Les précautions à prendre pour vinifier des vendanges cochylisées sont les suivantes :

1° Cuvage de courte durée ;

2° Sulfitage de la vendange à raison de 15 grammes d'acide sulfureux par hecto ;

3° Addition à la cuve de levures cultivées.

Vendanges mildiousées et oïdiées. — Les attaques des cryptogames les plus préjudiciables au vin sont celles qui ont lieu sur les raisins à partir de leur véraison.

Le mildiou des grains ou Rot-Brun détruit par effritement lent le raisin. La végétation des ceps atteints est retardée. Le moût obtenu est faible en sucre, riche en acides. Il contient une forte teneur de matières azotées. La coloration des vins est généralement inférieure à la couleur habituelle. Ces produits sont très susceptibles de prendre la maladie de la tourne.

Les raisins atteints par l'Oïdium mûrissent mal. Ils produisent des vins possédant un goût particulier, désagréable, dû aux spores des champignons qui se trouvent sur les fruits.

En présence d'une récolte atteinte par le Mildiou où l'Oïdium, il convient de suivre les conseils suivants donnés par notre ami, M. Ventre (1) :

1°) Egrapper ou avoir recours à des cuvages courts (au maximum 4 jours);

2°) Quel que soit l'état de la vendange, employer des doses d'acide sulfureux variant entre 12 et 15 grammes par hecto ;

3°) Recourir, comme complément au sulfitage, au levurage de la vendange.

4°) Soutirer dès que le vin s'est clarifié, afin d'en séparer les grosses lies qui contiennent tous les germes nuisibles.

Raisins atteints de pourriture grise. — Lorsque le Botrytis cinerea attaque les raisins des vignobles à vins ordinaires, il est accompagné le plus souvent de moisissures diverses.

Sur les raisins arrivés à maturité, par une température et des conditions d'humidité favorables, ces moisissures se développent très rapidement.. La pourriture vulgaire qu'elles déterminent a pour effet de communiquer parfois aux vins des vendanges sérieusement atteintes, le goût de moisi et les prédisposent à la casse brune.

Pour obtenir du bon vin, il faudrait procéder, au cours de la vendange, à

(1) *Progrès Agricole* 1917, p. 248.

un triage parfait des raisins pourris et les éliminer. Cette opération est actuellement trop onéreuse pour être mise en pratique. Mais on peut atténuer notablement l'influence néfaste de la pourriture en vinifiant en blanc.

On opérera dans ce cas comme il a été dit à propos des vendanges limonées, c'est-à-dire : foulage et pressurage rapides ; sulfitage du moût à haute dose, débourbage, addition de levures cultivées.

Pour des vendanges peu atteintes, le cuvage court et le sulfitage à raison de 15 grammes d'acide sulfureux par hecto seront des opérations améliorantes.

E. Hugues.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES ASSOCIATIONS VITICOLES DE BOURGOGNE

Congrès de Mâcon du 9 août 1925

RÉGIME DES ALCOOLS DE BOUCHE ET D'INDUSTRIE

Messieurs,

Il nous paraît inutile de rappeler les textes législatifs qui ont imposé la séparation des alcools de bouche et d'industrie, et les raisons économiques et techniques qui militent en faveur de cette séparation. L'organisation actuelle et future du Service des Alcools vous a été exposée avec suffisamment de précision au Congrès de Dijon en 1924, pour qu'il soit possible de ne plus y revenir.

Mais étant donnée l'opposition manifestée récemment par l'actuel Ministre des Finances à la création d'un Office des alcools, sur la base des projets 358, 377, 808, de M. le Sénateur Maurice Sarraut, nous nous permettons d'insister en votre nom, auprès de MM. les Sénateurs, pour que ces projets viennent en discussion dès la rentrée des Chambres. Le régime actuel a fait ses preuves ; du point de vue financier il est parfaitement viable puisque le compte du « Service des Alcools » était au 31 décembre 1924, créditeur d'environ 140 millions ; au point de vue technique, le carburant national, d'ailleurs trop parcimonieusement livré par l'Etat, donne satisfaction aux usagers ; les milieux commerçants se sont familiarisés avec le nouveau régime ; le dernier projet Sarraut est déposé depuis le 12 décembre 1923 ; l'ère des hésitations doit donc être close ; il nous faut des réalisations à bref délai.

Toutefois, quelques modifications au régime actuel nous paraissent indispensables

Vous n'ignorez certainement pas, Messieurs, qu'à l'heure actuelle, l'acquit rose est délivré à la généralité des alcools de bouche et d'industrie, et que cet acquit ne peut porter mention ni de la provenance (c'est-à-dire de la nature de la matière première), ni de l'appellation d'origine du produit ainsi suivi ; en particulier les eaux-de-vie de vin et de marcs de vendanges sucrées en première et deuxième cuvées ne pourront bénéficier que du dit acquis, la Régie laissant toutefois au vendeur le droit d'indiquer sur la facture, la provenance et l'origine du produit ; l'acquit rose est également seul accordé aux vins de liqueurs et aux spiritueux composés, quelle que soit la

provenance de l'alcool ayant servi à leur fabrication. Par contre, aux eaux-de-vie et alcools naturels de vin (c'est-à-dire de vin, de piquettes, de vins désacidifiés, de lies fraîches), de marcs, de cidres (naturels ou industriels), de poirés, de cerises, de prunes, est accordé sur demande l'acquit blanc, avec indication obligatoire de la provenance et indication facultative de l'origine. Conformément à la thèse de la Commission Interministérielle de la Viticulture, nous estimons indispensable la réforme complète du régime des acquits sur les bases suivantes :

Acquit rose pour tous les alcools d'industrie.

Acquit blanc obligatoire pour tous les alcools de bouche et par conséquent pour les eaux-de-vie de vins et de marcs de vendanges sucrées en première cuvée.

Un projet de loi conçu dans le sens ci-dessus indiqué a été ou va être déposé ; nous croyons que le Congrès ferait œuvre utile en le faisant sien et en lui accordant l'appui de nos 28.000 confédérés.

* * *

Toutefois le paragraphe 5 de l'article 4 du dit projet stipule que ne pourront prétendre à la dénomination « alcool, esprit ou eau-de-vie de vin » que les alcools et eaux-de-vie obtenus par la distillation exclusive du vin tel qu'il est défini par le décret du 19 août 1921 ; en conséquence, la dénomination « Eau-de-vie de vin » serait refusée aux eaux-de-vie de vins de moins de 6°5, aux eaux-de-vie de vins dits anormaux, c'est-à-dire de vins douteux ayant plus de 6°5, et présentant 2 au moins des caractères des vins mouillés par application des règles fixées par la Commission technique permanente (1); la même dénomination serait refusé aux eaux-de-vie de vins d'hybrides si la décision de la Commission Interministérielle de la Viticulture, en date du 11 juin dernier et tendant à retirer à ceux-ci la dénomination « Vin » venait à être entérinée par décret gouvernemental. Votre rapporteur se fait un devoir de combattre de telles fantaisies ; de tels désiderata sont inacceptables et ne peuvent être acceptés. Un vœu dans ce sens sera soumis dans un instant à votre approbation.

* * *

Vous n'ignorez pas non plus, Messieurs, que le mutage des moûts et le vinage des vins se font indifféremment avec l'alcool industriel ou avec l'alcool de bouche ; or, ces deux industries ont absorbé en 1923-1924, 134.165 hectos d'alcool industriel à 100 degrés, ce qui correspond à 1.678.000 hectos de vin de 8 degrés. Des relèvements successifs des prix de l'alcool de cession (un arrêté ministériel du 7 juillet 1925 porte ce prix à 700 francs les 100° au lieu de 600) ont été imposés par le Ministre des Finances, sous la pression énergique des grands groupements viticoles ; mais étant donné que ces mesures ne sont que des palliatifs difficiles à obtenir d'ailleurs, étant donné que le marché des vins est actuellement encombré du fait de la surproduction vinaire, que le marché des alcools de bouche est alourdi par l'alcool de cidre industriel, il nous est apparu que, conformément à la thèse de la C. G. V. G., il y a lieu de réserver le marché de bouche aux seuls alcools de bouche, avec toutefois certaines atténuations, pour éviter la ruine des muteurs et vineurs

(1) Il y a là une erreur matérielle, le décret du 19 août 1921, ne vise en aucune façon les vins « anormaux », il n'en était pas question à cette époque. (*Note de la Rédaction*).

en cas de récolte vinaire déficitaire ; en conséquence, nous vous proposons d'adopter le projet ci-après :

a) En cas de récolte déclarée (France et Algérie) supérieure à 70 millions d'hectos, le vinage et le mutage ne pourraient être faits qu'avec de l'alcool de vin.

b) Les alcools de vigne (vins, marcs, etc.), seraient seuls employés en cas de récolte métropolitaine et algérienne comprise entre 55 et 70 millions d'hectos.

c) Pour une récolte inférieure à 55 millions d'hectos, muteurs et vineurs pourraient employer indifféremment les alcools de vignes, de cidres, de pommes et même d'industrie (1).

Par compensation, le mutage et le vinage des cidres seraient faits avec les seuls alcools de cidres, pour des récoltes vinaires métropolitaines et algériennes supérieures à 55 millions d'hectos.

Evidemment un tel projet va se heurter à une opposition résolue de la part du Service des Alcools et par conséquent du Ministre des Finances. L'alcool pour vinage et mutage a été acheté 250 francs les 100 degrés en 1923-1924 ; en supposant qu'il ait été payé le même prix aux betteraviers en 1924-1925 ; et qu'il ait été cédé en totalité au prix fort de 700 francs les 100 degrés, l'Etat va donc, avec projet, subir un manque à gagner de :

$$(700 \text{ fr.} - 250 \text{ fr.}) \times 134.165 \text{ hectos} = 60.374.250 \text{ fr.}$$

Or, qui peut raisonnablement prétendre que d'un bénéfice de 140 millions de francs, on ne peut distraire 60 millions de francs, sans compromettre l'équilibre financier du budget des alcools.

En conséquence, nous vous demandons d'appuyer notre projet et nous demandons à MM. les Parlementaires de vouloir bien s'y rallier.

Cette obligation faite aux muteurs et vineurs de n'employer que l'alcool de bouche et par conséquent de faire accompagner leurs produits par le seul acquit blanc avec mention obligatoire de la provenance pourrait gêner ces industriels et discréditer leurs fabrications si des mentions telles que « vinés ou mutés avec de l'alcool de marc, de cidres, etc. » étaient obligatoires ; en conséquence, il nous est apparu qu'il y aurait lieu de ratifier l'article 2, paragraphe I du projet de loi ci-annexé, dispensant muteurs et vineurs de l'inscription de la provenance sur l'acquit accompagnant la marchandise.

* * *

Indépendamment des mesures ainsi préconisées, peut-être y aura-t-il lieu de contingenter les alcools de vigne et de cidre sur la base suivante :

1/3 du marché de bouche aux alcools de cidres et de pommes ;
2/3 aux alcools de vigne.

Dans l'Ouest est née une technique industrielle nouvelle qui permet d'obtenir par ensemencement et chauffage un cidre imbuvable destiné exclusivement à la distillation, en vue de la production d'alcools meilleur marché que ceux de vigne. D'autre part, la récolte des pommes a été surabondante, tout au moins en 1923-1924 ; de cette surproduction et de cette technique industrielle nouvelle ont résulté l'encombrement du marché des alcools de bouche et l'impossibilité pour nos vins d'aller à la chaudière.

(1) Le Congrès a repoussé ce dernier paragraphe, et a maintenu le principe de l'emploi obligatoire de l'alcool de vin.

Le contingentement permettrait à la distillation de rejouer de nouveau son rôle de soupape de sûreté vis-à-vis du marché des vins. Evidemment une telle mesure acceptée par les viticulteurs du Midi et les cidriers de l'Ouest ne peut faire l'objet d'un projet de loi et nous avouons sincèrement que les modalités d'une telle entente échappent à notre entendement.

Toutefois, étant donné que les cidres peuvent pratiquement être mouillés et sucrés sans limite, nous tenons essentiellement à ce que les eaux-de-vie de cidres provenant de moûts sucrés aillent obligatoirement aux usages industriels ; dans un pays viticole et cidricole comme le nôtre, et où les intérêts du Centre, du Midi et de l'Ouest sont étroitement solidaires, il ne saurait y avoir, au point de vue du sucrage, deux poids et deux mesures.

* * *

Enfin, Messieurs, des fraudes ont été signalées : la même usine travaillant à la fois pour le compte bouche et pour le compte industriel peut mélanger des cossettes de betteraves et des marcs de raisins, de pommes, ou mélanger les eaux-de-vie en provenant, donc, vendre à prix fort de l'alcool de betteraves pour la consommation de bouche. Il faut que cela cesse et que l'option soit imposée aux industriels, autrement dit que l'industriel ayant dans une même localité une ou plusieurs usines, même séparées par la voie publique, ne produise pendant trois ans, que de l'alcool de bouche ou que de l'alcool Etat, liberté lui étant laissée de changer de travail à chaque échéance de période triennale.

* * *

Comme conclusions au rapport ci-dessus, nous vous proposons d'adopter les résolutions suivantes :

1° Vote rapide et en tous cas avant le 28 février 1926 du régime des alcools sur la base des projets Sarraut ;

2° Réforme totale du régime des acquits : acquit rose aux alcools d'industrie ; acquit blanc à tous les alcools de bouche y compris les eaux-de-vie de vins et de marcs de vendanges sucrées en première cuvée ; non inscription de la provenance sur l'acquit blanc accompagnant les vins de liqueur, vermouths, mistelles et produits assimilés ;

3° Maintien de la dénomination « Eau-de-vie de vin » aux eaux-de-vie de vins de moins de 6°5 et à celles de vins anormaux (1) ;

4° Mutage et vinage avec le seul alcool vinique pour une récolte déclarée (France et Algérie) au-dessus de 70 millions d'hectos ;

Avec le seul alcool de vigne pour une récolte inférieure à 70 millions d'hectos.

5° Interdiction pour les eaux-de-vie de cidre sucré, d'aller sur le marché de bouche ;

6° Option obligatoire par les industriels entre l'alcool de bouche et l'alcool Etat, l'option ne pouvant être résiliée que tous les trois ans.

J. Fichet, *rapporteur.*

---

(1) Voir la note de la page 255.

CULTURE INTENSIVE DE LA VIGNE

Pluies. — Le vignoble du Roussillon a reçu de la pluie aux dates suivantes :

1° Dans la soirée du 3 octobre, dans la nuit du 3 au 4 et une partie de la matinée du 4. Cette pluie a été suivie de beau temps avec dépressions ;

2° La dépression d'octobre a amené la pluie le 6 et 7 novembre, pluie suivie de périodes de dépression et de fort vent du Nord ;

3° Pluie le 25 novembre suivie de dépressions et de quelques journées de vent du Nord ;

4° L'après-midi du 16 décembre, pluie parcimonieuse suivie de belles journées notamment en janvier avec dépressions et rosée blanche ;

5° Ce beau temps anormal pour l'hiver s'est prolongé la 1re quinzaine de février et nous a donné un peu de pluie le 18 février ;

6° La période du 18 février au 2 mars a été en général mauvaise avec vent du Nord. Elle s'est terminée le 2 mars avec une bonne pluie à partir de 8 h. 30 du matin avec neige l'après-midi ;

Malheureusement, les effets de cette bienfaisante pluie ont été annihilés par un fort vent du Nord froid avec plusieurs jours de giboulées (20 jours de mauvais temps) ;

7° Ce mauvais temps cesse vers le 29 mars pour faire place à des dépressions qui nous procurent de la pluie par orage le 3 avril à 9 h. du matin ;

Comme en février, cette pluie du 3 avril a été suivie de fort vent du Nord avec tempêtes qui ont annihilé ses effets ;

8° Cette mauvaise période prend subitement fin le 25 avril et le dimanche 26 nous avons de la pluie suivie de belles journées ;

9° Le ciel nous a gratifié parcimonieusement de pluie les 5, 9, et 23 mai ;

Du 23 mai au 8 juillet, nous n'avons pas eu de pluie ;

La période du 1er au 15 juin a été chaude et très belle ;

Elle a fait place du 15 au 29 inclus à une période de temps frais avec vent du Nord ;

10° Enfin, un orage dans la nuit du 8 au 9 juillet nous a donné de la pluie suivie d'une forte tramontane (vent du Nord) qui a fait disparaître, en 48 heures, les effets de cette pluie.

Cet exposé, à grands traits, du temps d'octobre à juillet, était nécessaire afin que le lecteur puisse comprendre dans ce qui va suivre, comment ce temps a influé sur la culture intensive du vignoble.

Binages. — Le vignoble n'a pas reçu cette année de labours à la charrue en fer.

De simples binages au bisoc, gratteuse et bineuse ont été exécutés.

Malgré les intempéries et la période d'arrêt pendant les sulfatages, le vignoble a reçu en moyenne de 8 à 11 façons de labour (un tènement en a eu 12).

Dès le 7 octobre, bien que les sarments ne fussent pas coupés, j'ai fait exécuter un labour croisé au bisoc dans tout le vignoble.

Ces labours ont été continués avec arrêts forcément les 6 et 25 novembre, 16 décembre et au 1er janvier le 3e labour était terminé ; le 11 janvier, notamment, un tènement recevait une 4e façon culturale.

En février, nous en sommes aux 4e et 5e labours.

La pluie du 2 mars suivie de 20 jours de mauvais temps ne nous a pas été utile.

La croûte terrestre a durci et j'ai dû employer la gratteuse pour ne pas faire des mottes.

Depuis le 15 février, la durée de travail était de 8 heures ; elle fut portée à 9 heures le 16 mars et à 10 heures le 13 avril jusqu'au 15 août.

En fin mars, 6e binage à la gratteuse suivi des 7e et 8e labours au bisoc en avril.

Bien que ces façons culturales aient été interrompues en mai par suite des sulfatages, en juin et juillet nous exécutions sur une grosse partie du vignoble un 9e labour à la gratteuse suivi des 10e et 11e labours à la bineuse et bisoc réunis.

A l'heure actuelle, bien que la sécheresse sévisse dans une partie de l'Aude et en Roussillon, ici le vignoble est frais. Je l'attribue à l'ameublissement de la couche supérieure terrestre.

A ce sujet, je me permets de mettre en lumière, par une expérience connue, le résultat des binages.

Expérience du sucre. — Plaçons dans une assiette un gros morceau de sucre entier et au-dessus, du sucre en poudre.

Si nous versons lentement de l'eau dans l'assiette, nous voyons cette eau monter vite par capillarité dans le sucre en morceau. Lorsque l'eau arrive au tas de sucre en poudre, elle marque un temps d'arrêt, puis elle monte lentement.

Le même phénomène a lieu sur la terre.

L'eau monte vite par capillarité dans la couche dure du sol.

Si la couche superficielle est dure, elle continue de monter et arrivée à la surface du sol, elle se perd par évaporation (effets du soleil et vent) dans l'atmosphère.

Au contraire si cette couche superficielle est ameublie, elle reste pour ainsi dire stationnaire et elle n'est évacuée que petit à petit dans l'atmosphère.

La réserve d'eau contenue dans le sol dure donc plus longtemps et alimente donc plus longtemps la plante. C'est là l'effet des binages répétés.

Cépages. — Coulure. — Oïdium. — Mildew. — La période chaude de la 1re quinzaine de juin a fait pousser très vite la vigne. Dans certains tènements la croissance des rameaux pendant cette période a atteint un mètre de longueur.

Il en est résulté que la floraison s'est effectuée, en partie, dans de mauvaises conditions : d'où la coulure et le millerandage.

Comme l'an dernier, la sécheresse avait agi sur la vitalité des souches, je n'ai pas fait exécuter la taille en vert.

La souche a donc poussé à bois.

Par ailleurs, le temps frais avec fort vent du Nord de la 2e quinzaine de juin, ayant arrêté les soufrages, nous avons été gratifiés à cette époque d'une forte attaque d'oïdium sur les Carignan et Grenache noir.

J'ai donc fait exécuter dès le 29 juin un 2e, puis un 3e soufrage. Actuellement, certains tènements ont reçu quatre soufrages et l'oïdium n'est pas complètement vaincu.

Le mildew a été inoffensif sauf dans un tènement labouré quelques heures avant la pluie d'orage du 23 mai.

Dans ce tènement, bien que le 2e sulfatage fût exécuté après cette pluie, nous avons dû procéder dès le 22 juin à un 3e sulfatage pour arrêter la marche de ce cryptogame.

Il y a donc lieu de surveiller de près les tènements qui sont labourés au moment d'une période pluvieuse.

Le carignan français a été fortement atteint par l'oïdium et la coulure ; par contre le Carignan d'Espagne et le gros noir de la Calmette étaient indemnes fin juin.

Je persiste donc à préconiser ces 2 cépages dans les terrains à oïdium.

Les attaques de folletage et d'apoplexie sont nombreuses cette année, même parmi les jeunes souches. Là il n'y a pas encore de remèdes sûrs.

Fumure de la vigne par les feuilles. — A propos de ces maladies cryptogamiques, la chimie française doit encore faire des progrès.

Afin de réduire nos frais d'exploitation, il serait à souhaiter que nos chimistes nous trouvent une bouillie pouvant servir avec succès non seulement contre l'oïdium et le mildew mais encore pouvant servir à nourrir la plante par les feuilles en supprimant, en partie, la fumure du pied de la souche.

Sur ce point les Allemands nous devancent.

A l'Institut agricole de Munich, le docteur Hilmer a fait des expériences (sur la moutarde, l'orge, le tabac, etc.), sur la possibilité de nourrir les plantes en pulvérisant sur les feuilles des solutions diluées d'engrais.

Ces expériences ont été concluantes.

Les pulvérisations de sels de chaux et de magnésie n'ont rien donné.

Par contre, des pulvérisations au centième de nitrate d'ammoniaque, de phosphates de potasse, etc., ont montré que les plantes ainsi traitées se se sont mieux développées que les plantes « témoin » et ont donné à la récolte un poids plus élevé de matière sèche.

A l'œuvre donc, Messieurs les Chimistes agricoles, et tâchez d'aller sur ce point plus vite que le Boche.

H. P. D. — Le tènement « les Cyprès » de 18.000 pieds de Rupestris greffés en 7120 Couderc et 46-43 Seibel n'a reçu que des binages.

Ce tènement n'a eu aucune attaque de mildew.

Les 7120 Couderc sont absolument résistants à l'oïdium.

Sur les 8 à 9.000 pieds de 46-43 Seibel, je n'ai vu des traces d'oïdium que sur deux pieds.

Alors que la récolte des Carignans français a été endommagée malgré 3 et 4 soufrages, sans soufrage, celle de ces H. P. D. est saine.

Nombreuses sont les souches de 46-43 portant 3 et 4 kilog. de raisins.

Sur quelques-unes, le soleil de midi à 14 heures a provoqué un peu de grillage du côté nord.

Cela tient à ce que ces jeunes souches attachées d'un tuteur n'ont pas assez de feuilles pour garantir les raisins des rayons ardents du soleil.

Cet inconvénient disparaîtra avec le vieillissement des souches.

Les quelques « Flot d'Or » 2653 Seibel, disséminés un peu partout pour remplacer les manquants ont mal végété.

Mis en place en hiver 23-24, la sécheresse de 1923-1924 en a tué un grand nombre. Cette année quelques-uns ont un raisin.

Là aussi pas d'oïdium, pas de mildew.

Enfin dans deux autres champs d'expérience où végètent tant bien que mal

une vingtaine de numéros d'hybrides, quelques numéros promettent beaucoup.

Sur ces numéros, je ne ferai connaître le résultat de mes recherches que plus tard afin de ne pas leurrer les viticulteurs qui, comme moi, sont à la recherche de bons H. P. D.

La grosse propriété a donc intérêt à planter une partie de son vignoble en hybrides, car ces hybrides diminuent forcément les frais d'exploitation.

Ici, j'estime l'économie à réaliser aux 25 o/o des frais d'exploitation.

Que l'on le veuille ou non, le Midi viticole, s'il veut vivre, doit résolument imiter les autres régions.

C'est une absurdité que de vouloir empêcher de planter des Hybrides.

Dans cette question, nous aurons les 3/4 des vignerons français contre nous.

Le remède des crises viticoles n'est pas là.

D'ailleurs, il est impossible d'empêcher un vigneron de planter le vinifera qui conviendra à sa terre, car si on adoptait ce point de vue, pourquoi les vignerons des « Aspres » ne demanderaient-ils pas la suppression des cépages à grands rendements (aramon, etc.) et la suppression de la taille longue, etc.

Ce serait alors une vraie guerre fratricide viticole.

Là n'est pas le salut.

Vespeille, 16 août 1925.

G. Pigouchè.

CONTRAT TYPE DE VENTE DE VINS [1]

Entre les soussignés,

Il a été convenu :

Article premier. — M. A..., propriétaire du domaine de..... situé commune de....., a vendu par l'intermédiaire de M. B...., courtier à..., à M. C....., négociant en vin à....., sa cave de....., composée environ de..... hect. vin rouge et... hect. vin blanc, au prix de... fr. l'hecto nu (2), pris sur place et payable comptant lors de chaque retiraison.

Art. 2. — Le vin a été reconnu et agréé par l'acheteur qui est devenu propriétaire à ses risques et périls, le vendeur ne garantissant que la solidité de ses foudres durant la période concédée pour l'entière livraison.

Art. 3. — L'enlèvement complet de la marchandise devra être effectué au plus tard le 30 juin prochain.

Art. 4. — Le consume sera à la charge de l'acheteur à partir du 11 novembre, date à laquelle le plein des futailles sera fait en présence de l'acheteur ou lui dûment appelé à cet effet.

Art. 5. - Les deux soutirages habituels du vin vendu seront effectués par les soins de l'acheteur. Le vendeur devra seulement fournir un homme et le matériel de la cave, utile pour cette opération.

Art. 6. — Les vins vendus seront assurés pour le montant du présent marché, par les soins et aux frais du vendeur et pour le compte de qui il appartiendra.

(1) Modèle établi par la Société d'agriculture du Gard, modifié dans son article 8.

(2) ou le degré.

Art. 7.— Un acompte du quart approximatif du montant du marché imputable sur la dernière livraison, sera versé dans les 48 heures. A la fin de chaque mois une mensualité proportionnelle à l'importance et à la durée du marché, sera versée par l'acheteur, toutes les fois que ce dernier n'aura pas retiré durant ce mois, une quantité de vin pouvant produire une somme équivalente.

Art. 8. (ancien).— L'acompte du quart et les mensualités ci-dessus stipulées sont ou seront versées pour garantir l'exécution intégrale du marché, en sus du gage résultant pour le vendeur de la possession dans sa cave de la marchandise vendue, dûment agréée par l'acheteur, et devenue sa propriété.

Art. 8. (nouveau). — « M. B... verse ce jour à M. A..., propriétaire, comme cautionnement, à titre de garantie du marché, la somme de..., cette caution fait partie intégrante du marché, servira au paiement de la dernière livraison et, au cas où l'acheteur ne se conformerait pas aux conditions stipulées ci-dessus, soit pour les retiraisons, soit pour les paiements, voire même par suite de faillite, ladite caution sera acquise de plein droit au vendeur, sous réserves de dommages, s'il y a lieu » (1).

Art. 9. — Le vendeur se réserve de prélever sur le vin vendu..... hectol. pour ses besoins et ceux de son personnel.

Fait à le (2)

BIBLIOGRAPHIE

La culture du Pyrèthre. — La Cie P.-L.-M. vient de rendre un nouveau service aux viticulteurs en publiant sous le n° 26, une brochure de vulgarisation sur le Pyrèthre de Dalmatie.

Cette brochure a pour auteur M. le professeur Juillet, qui est le savant le plus qualifié pour traiter cette question qu'il connait mieux que personne.

Dans cette brochure de 40 pages, tout ce qui traite du pyrèthre, de sa plantation, des soins de culture et de récolte, le mode de fabrication et d'emploi du savon pyrèthre, est résumé d'une façon claire et pratique.

Aussi les viticulteurs dont les vignes ont été ravagées, cette année, trouveront le plus grand profit à la lecture de cette brochure et remercierons et le Professeur Juillet et la Cie P.-L.-M. de l'avoir édité.

V. V.

Les habitants de la ruche, par P. Lemaire, lauréat de la Société des agriculteurs de France, 1925, 1 vol. in-16 de 126 pages avec 25 figures. Franco : 3 fr. 50. (Librairie J.-B. Baillière et fils).

Ce serait une autre erreur de s'imaginer que l'art d'exploiter les abeilles

(1) DIJOL — Acompte et cautionnement, n° 34, et n° 40, 1921. Voyez aussi : GUIBAL. — Contrat de vente de vins, n° 45, 1922.

(2) Ce contrat qui doit être rédigé en double exemplaire, sur papier timbré à 2 fr. 40, peut ne pas être enregistré. S'il l'était, il ne serait soumis qu'au droit fixe de 6 francs Dans le cas seulement de litige porté devant les tribunaux, il serait passible du droit de 2 fr. 50 o/o. Dans la généralité des cas, c'est par lettre confirmée par courrier que se traitent les affaires.

est très difficile, et exige des soins minutieux et constants. L'entretien d'une dizaine de ruches n'est pas un travail très considérable. A la campagne, beaucoup de personnes peuvent se livrer à cette intéressante occupation, et elles en retireront grand profit. Dans les années d'abondance, outre le miel qu'elles garderont pour leur propre consommation, elles pourront en livrer au commerce une certaine quantité et tirer ensuite de la récolte de cire un véritable bénéfice.

Enfin, les abeilles n'enrichissent pas seulement l'agriculteur par leur travail; elles sont encore bienfaisantes pour les fleurs. En allant butiner, elles contribuent pour une large part à les féconder. En récoltant pour elles « elles accomplissent ainsi des milliers de mariages » par la distribution des poussières fertilisantes qu'elles emportent sans s'en douter.

Enfin la culture des arbres fruitiers en vue du rapport et sur une grande échelle est impossible sans le concours de l'abeille domestique.

Voici un aperçu des matières traitées dans *Les Habitants de la Ruche :*

Une colonie d'abeilles. Son organisation. — Anatomie de l'abeille. — Les différentes races d'abeille. — Les métamorphoses de l'abeille. — Les sens chez l'abeille. — Le bourdonnement de l'abeille. — Psychologie de l'abeille. — L'abeille au printemps. — L'abeille en été. — L'abeille en automne et en hiver.

L'installation du Jardin : Choix du terrain, Clôtures, Tracé général, Améliorations foncières, Aménagement cultural, Installation de l'eau, Abris, Outillage, par Roger Lequertier, ingénieur-agronome. — Ouvrage honoré d'une souscription du Ministre de l'Agriculture. — Un volume in-16, de 192 pages, illustré de 90 gravures, broché, 6 fr. 90. — Librairie Garnier frères, 6, rue des Saints-Pères, Paris, 7e.

Comment choisir un terrain?

Comment, de nu et d'inculte qu'il est, le transformer en un jardin fertile et commode à cultiver?

C'est l'objet du présent ouvrage qui s'adresse à l'ouvrier ou à l'employé désirant — sur 500 ou 600 mètres — se procurer la majeure partie ou la totalité même des produits potagers nécessaires à l'alimentation familiale.

Les personnes possédant une plus grande superficie de terrain, trouveront également tous les renseignements pour l'aménager dans de bonnes conditions.

Manuel de Tonnellerie (Bibliothèque professionnelle), par Raymond Brunet, ingénieur-agronome. Professeur à l'Ecole supérieure de commerce de Paris. 1 vol. in 18 de 284 pages avec 99 figures, cartonné 12 francs. Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.

Chapitre premier : Notions de géométrie. — Chapitre II : Les matières premières de la tonnellerie. — Chapitre III : La fabrication à la main. — Chapitre IV: Les futailles. — Chapitre V: Construction des autres récipients en bois que les tonneaux. — Chapitre VI : La fabrication mécanique. — Chapitre VII : Les expéditions et les transports. — Chapitre VIII : Les Écoles de Tonnellerie.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Le commerce ayant eu besoin de se réassortir pendant la dernière huitaine, des demandes se sont produites, lesquelles coïncidant avec la hausse des cours à la propriété, ont amené une élévation des prix pratiqués sur place de Paris. On a payé des vins rouges du Midi 7° aux environs de 76 fr., des 8° l'ont été de 79 à 82 fr., des 9° de 85 à 88 fr., des 10° de 90 à 95 fr., des 11° aux alentours de 100 fr. Des Algérie rouges ont vu les prix de 100 à 105 fr. pour des 11° et de 107 à 112 fr. pour des 12°. Du côté des vins blancs, on a offert des Algérie de 105 à 120 fr., des vins du Centre 8° l'ont été aux environs de 75 fr.; des vins faisant 9° de provenances diverses ont vu le taux de 85 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, sur gares de Paris, et suivant qualités, bien entendu.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les sorties des entrepôts ont été assez réduites du fait de la grève des camionneurs. Néanmoins, la demande est restée suffisamment active pour motiver une reprise des cours qui s'inscrivent en hausse de quelques francs, surtout en petits degrés plus recherchés.

Rien de changé en ce qui concerne les ordres des détaillants, il faut attendre la fin des vacances pour voir les acheteurs refaire quelques provisions. Dans des quartiers ouvriers, on voit des vins 8°5 affichés 1 fr. 25, des Touraine blancs 1 fr. 70 le litre.

LANGUEDOC. — La hausse continue.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 31 août	Cours du 7 sept.
7 à 8°	60	»	»
8 à 9°	à	8°. — 58	8°. — 62
9 à 10°	84	à à	à à
10 à 11°	»	11°. — 73	11°. — 75
11 à »	»	»	»
Costières	92 à 105	6 fr. 25 à 7 le d.	7 fr. 50 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 1er septemb.	Cours du 8 septemb.
7 à 8°	7,50 à 8 fr. 50	8°.— »	»
8 à 9°	le degré	9°.— 64	8°1/2. — 65
9 à 10°		à à	à à
10° et au-dessus		11°.— 75	11°. — 80
Rosé		»	»
Blanc		»	»

Sous marcs ou sur souche : 7 à 7 fr. 50 le degré.

Le solde de la cave de M. Jamme, de Cournonterral, 800 hectos environ, vin rouge de 10 degrés, vient d'être vendu au prix de 80 francs l'hectolitre nu, enlèvement décembre.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 2 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 63 à 75 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 7 à 7 fr. 25 ; blanc, 7.50 à 8 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

On offre en vins de 1925 de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 ; de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré, suivant nature rougi ou rosé et suivant conditions d'enlèvement.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 août	Cours du 4 sept.
—	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64	9°.— 63	8°.— 64
9 à 10°	à	à à	à à
10 à 12°	85	11°1/2.— 72	10°5.— 75
Vins rosés	7 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.	»
Vins blancs	8 à 8 fr. 75 le d.	7,50 à 8 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 6 septembre.— Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 75 à 81 fr.; de 11 à 12 degrés, de 81 à 85 fr.; de 12 à 13 degrés, de 85 à 90 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 5 septembre :

Vins rouges, de 8 degrés, 64 fr.; 9 degrés, de »» à »» francs; 10 degrés, de 78 francs ; de 11 degrés, de »» à »» francs, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant.

Vins blancs : manquent.

Sur souches : 7 à 7 fr. 50 le degré.

Aude. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 août	Cours du 3 sept.
—	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	63 à 71	8 à 9°.— » »	8 à 9°.— » »
9 à 10°	71 à 80	9 à 10°.— 65 à 70	9 à 10°.— 68 à 75
10 à 11°	80 à 90	10 à 11°.— 70 à 75	10 à 11°.— 73 à 78
11 et au-dessus	90 à 100	11 à 12°.— 75 à 80	11 à 12°.— 78 à 83

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 5 septembre 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 67 à 82 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 68 à 90 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 75 à 90 fr.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 29 août	Cours du 5 sept.
—	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	62 à 65	60 à 65	60 à 65
9 à 10°	68 à 76	65 à 70	68 à 72
10 à 11°	76 à 90	70 à 75	72 à 78
11 à 12°	90 à 105	75 à 80	78 à 84
12 à 13°	»	80 à 85	84 à 90

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 2 septembre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire ; de 9 à 10 degrés, de 62 à 67 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 67 à 73 fr. ; rosé de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré ; blanc de 7 fr. 25 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 80 à 90 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 29 août 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies, le degré, 6 à 6 fr 50

Vins blancs :

De raisins rouges, 6 fr. à 6 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, 5.75 à 6 fr.25 le degré.

Marchandise rare, marché ferme.

Achats sur souche (propriété), 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales : raisins du Midi, blanc, 100 kilos, 200 à 460 fr. ; noir, 180 à 240 fr. ; œillade, 250 à 350 fr. ; muscat, le kilo, 4 à 5 fr. ; chasselas d'Espagne, muscat, le kilo, 3 à 4 fr.

Avignon. — Raisins blancs, extra, 125 à 175 fr. ; ordinaires, 110 à 120 fr. ; olivettes, 175 à 200 fr. ; œillades, 175 à 200 fr.

Perpignan. — Raisins, de 100 à 125 fr. ; muscats, 100 à 175 fr.

Boulbon. — Cours du marché du 8 septembre. — Chasselas doré 1er choix, 175 fr. ; beaux, 160 fr. ; ordinaires, 155 fr. ; Valensy-Réal, 155 fr. ; muscat d'Alexandrie, 180 fr. Marché très actif, l'offre à peu près égale à la demande.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 fr. les 100° ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 850 à 860 fr. ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 375 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 650 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 450 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, manque ; eau-de-vie de marc 52°, 400 fr..

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 640 à 650 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 350 à 360 fr.

Narbonne. — 3/6 de marc, 7 fr. 67 le degré ; 3/6 marc et eau-de-vie de marc manquent ; alcool sur nouvelle campagne : 3/6 de vin, 86°, 7 fr. 10 le degré ; 3/6 marc, 86°, 6 fr. 80 le degré l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Trois de vin à 86°, alcool non rectifié, 7 fr. 30 le degré.

Alger. — Trois-six de marc à livrer sur récolte prochaine, 570 à 590 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 490 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 8 septembre 1925.

	septembre	octobre	4 de novembre
	—	—	—
Blé	126 126,25 P.	126,25, 126,50, 126,25 P.	126,50, P.
Seigle	100 A.	100 A.	100 N.
Avoine noire	99,25 à 99,50	98,25 P.	99 P.
Avoine	97 N.	95,50 V.	94 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	165 3/4	98 22	130 97	— 3 16
Maïs disp	111 5/8	74 20	95 25	— 1 82

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 163 3/4 c. (129 fr. 39 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 149 1/2 cents (118 fr. 13).

Alger. — Blé tendre colon, 131 à 132 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon, 137 à 138 fr. les 100 kilos. Orge colon, 87 à 88 fr. Avoine colon, 89 à 90 fr. les 100 kilos. Foin, 20 à 23 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Arles-sur-Rhône (B.-du-R.), 2 septembre.

Foin de Crau 34 fr. ; luzerne de Provence 32 à 33 fr. ; les 100 kilos : foin de la région 26 à 29 fr. les 100 kilos sur wagon départ.

Bourgoin. — (Isère), 3 septembre.

Foin 12 à 15 fr. ; paille de blé 10 à 14 fr. ; de seigle 15 à 18 francs les 100 kilos.

Castelsarrasin (T.-et-G.), 3 septembre.

Foin 15 fr. ; luzerne 18 fr. ; pailles de blé 10 fr. ; dito d'avoine 8 fr. les 100 kilos en culture.

Marseille, 4 septembre.

Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20/30 jours. Marché faible. Foin de Crau 32 ; similaire Crau 29 ; de région 27 ; du Champsaur 24 ; de l'Isère 23 ; du Doubs 21 ; paille de blé rouleau 22 ; batteuses 15.

Rouen (Seine-Inf.), 4 septembre.

Foin 275 fr. ; luzerne 300 fr. ; pailles de blé 110 à 115 fr. ; dito d'avoine 85 à 90 fr. les 1.000 kilos départ région. Fourrages pressés, les 1.000 kilos pailles de blé 110 à 115 fr. ; dito d'avoine 85 à 90 fr.

DIVERS

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 80 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 74 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 65 fr. ; Canons, 72 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 218 fr. ; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 30 août au Samedi 5 septembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	19	»	21	16	»	»
Lundi	22	10	19	14	0.1	3
Mardi	24	16	22	11	»	»
Mercredi	»	»	20	11	»	»
Jeudi	21	8	21	11	»	»
Vendredi	»	11	21	10	»	0.2
Samedi	19	»	23	»	»	»
Total	1405	668	1602	789	76.9	121
Rochefort						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	2	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	27	»	856	484	22.1	144
Clermont-Ferrand						
Dimanche	23	14	25	13	»	»
Lundi	18	10	25	»	«	»
Mardi	21	9	25	10	»	»
Mercredi	»	»	21	6	»	»
Jeudi	23	»	17	7	»	»
Vendredi	22	10	20	6	«	»
Samedi	18	6	23	7	»	»
Total	1158	574	1631	738	89.6	116
Bordeaux						
Dimanche	27	14	23	15	»	»
Lundi	25	11	24	11	»	»
Mardi	27	11	29	16	»	»
Mercredi	»	»	27	11	»	«
Jeudi	24	15	23	7	»	»
Vendredi	24	9	22	7	»	»
Samedi	22	6	26	7	»	»
Total	1315	767	1777	835	68.2	134.3
Toulouse						
Dimanche	28	13	29	13	»	»
Lundi	26	12	25	14	»	»
Mardi	27	11	29	16	»	»
Mercredi	»	»	31	14	»	»
Jeudi	26	13	23	11	»	»
Vendredi	24	13	25	10	»	»
Samedi	24	10	29	18	»	»
Total	1564	903	1945	1041	177	155.7
Perpignan						
Dimanche	29	20	24	15	»	»
Lundi	31	20	25	14	»	»
Mardi	31	19	30	16	»	»
Mercredi	»	»	32	15	»	»
Jeudi	29	17	24	16	»	4.2
Vendredi	27	16	24	14	»	«
Samedi	»	16	25	14	»	»
Total	1560	1103	1945	1200	27.9	112.7

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	»	»	1000.4	493.6	»	112.2
Besançon						
Dimanche	24	15	21	15	»	»
Lundi	»	»	22	15	»	3
Mardi	»	»	28	12	»	»
Mercredi	»	»	18	9	»	»
Jeudi	21	8	20	9	3	»
Vendredi	20	9	19	11	3	»
Samedi	»	4	20	9	1	»
Total	376	693	1430	835	117	124.1
Lyon						
Dimanche	25	13	21	14	»	1.6
Lundi	20	12	26	14	»	1
Mardi	23	12	24	12	»	»
Mercredi	»	»	23	11	»	»
Jeudi	24	11	20	11	»	»
Vendredi	22	12	21	7	»	0.4
Samedi	»	15	23	8	»	»
Total	1663	885	1720	940	194.2	187.5
Marseille						
Dimanche	»	14	24	15	»	»
Lundi	28	15	27	18	»	»
Mardi	28	13	28	18	»	»
Mercredi	»	»	27	12	»	»
Jeudi	27	18	22	14	»	»
Vendredi	25	13	26	10	»	»
Samedi	»	15	27	15	»	»
Total	1243	916	1891	1047	151.4	10.1
Montpellier						
Dimanche	32.3	13.9	27.0	12.9	»	»
Lundi	30.5	12.9	29.2	14.8	»	»
Mardi	31.2	12.7	29.0	14 5	»	»
Mercredi	31.0	14.3	25.1	13.0	»	«
Jeudi	28.0	17.1	24.6	15.5	»	»
Vendredi	24.4	14.1	24.4	9.5	»	»
Samedi	23.9	12.9	22.6	13.8	»	0.7
Total	2127	1189.4	2123.3	1175 2	61.3	140 3
Alger						
Dimanche	»	17	26	21	»	»
Lundi	28	«	26	20	»	»
Mardi	27	21	31	19	»	»
Mercredi	»	»	25	21	»	»
Jeudi	27	20	28	21	»	»
Vendredi	26	16	30	21	»	»
Samedi	27	21	30	20	»	»
Total	1130	866	2056	1432	1	»

Observations. — Été